

POUILLY-FUISSÉ "AUX CHARMES" 2023

Appellation Pouilly-Fuissé protégée

Un vin issu du terroir le plus argileux de l'appellation.

Nouvelle cuvée produite à partir du millésime 2022, le climat "Aux Charmes" est né de la réunion des climats "Aux Charmes", "En Ronchevat" et de la partie du climat "En France" qui n'a pas été classée en premier cru.

> Le Millésime 2023

Il se caractérise par des températures encore plus élevées que 2022, en particulier au printemps, au début de l'été, puis dans la première quinzaine de septembre. Les vendanges ont démarré le 7 septembre sous la canicule, pour se terminer le 21 dans des conditions plus agréables.

Côté précipitations, elles ont été régulières, suffisantes pour la vigne mais occasionnant une plus grosse pression au niveau des maladies.

Aucun accident climatique n'ayant impacté notre vignoble, la récolte a été abondante et saine, avec une belle maturité.

Le style des vins est semblable à 2022: gourmands, flatteurs, avec de faibles acidités et un beau potentiel de garde sur les plus belles cuvées.

> La vigne

Commune et lieu-dit : climat "Aux Charmes" à Vergisson

Cépage : Chardonnay

Surface des parcelles : 1.07 ha

Années de plantation des vignes : de 1950 à 2003

Sol : superficiel d'argiles du trias, veine de terrain très particulière sur l'appellation Pouilly-Fuissé

Altitude, exposition et pente : de 300 à 330 mètres d'altitude, orientation sud, faible pente

Certification environnementale : vin biologique

> Vinification et élevage

Date de vendange : 11/09/2023

Mode de vendange : manuelle

Vinification : pressurage pneumatique, débouillage statique à froid, fermentation alcoolique spontanée (levures indigènes) en cuve inox (15 %) et pièces bourguignonnes traditionnelles de 228 litres. 15 % de fût neuf, 25 % de fûts de 1 et 2 vins. Fermentation malolactique spontanée et complète.

Élevage : sur lies totales dans les fûts, pendant 11 mois. Assemblage en cuve inox fin août 2024, puis poursuite de l'élevage sur lies fines pendant 5 mois.

Mise en bouteilles : 25/01/2025

Nombre de bouteilles produites : 6 258 bouteilles et 200 magnums

> Analyses

Degré d'alcool : 13.5 % vol.

PH : 3.46

Acidité totale : 3.1 g/l H2SO4

Sulfites totaux : 114 mg/l

Dégustation

Commentaire : une robe d'or pâle caractérise ce vin au nez expressif dominés par les arômes de fruit à noyau bien mûrs, avec une touche d'acacia, d'amande grillée et de brioche toastée. La bouche est généreuse avec une belle persistance aromatique.

Service : Servir à 12-13°C, sans ouverture préalable de la bouteille ni passage en carafe.

Potentiel de garde : Peut être bu dans sa jeunesse, ou conservé 10 ans et plus

Suggestions d'accords mets : Apéritif, crustacés (langoustine, homard), poissons blancs en sauce, poulet à la crème, fromages (comté fruité par exemple), plats régionaux (ris de veau aux morilles)

